

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN
ZONA EDUCATIVA BARINAS
MUNICIPIO ESCOLAR N° 07. EZEQUIEL ZAMORA
LICEO BOLIVARIANO "PUNTA DE PIEDRA"
PUNTA DE PIEDRA - ESTADO BARINAS



COORDINACIÓN PAE
PROGRAMA PAE O MADRES PROCESADORAS
PROGRAMA ALIMENTARIO ESCOLAR (PAE)

COORDINACIÓN PAE

PROGRAMA PAE O MADRES PROCESADORAS

PROGRAMA ALIMENTARIO ESCOLAR (PAE)

Descripción: El Programa de Alimentación Escolar, es un programa educativo de carácter estructural cuya trascendencia pedagógica, nutricional, social, cultural y económica permite fortalecer la escuela en su responsabilidad de ser propiciadora y transformadora de los cambios que requiere el país. En este sentido, la alimentación escolar más que una acción compensatoria de brindar asistencia alimentaria, se potencializa en su multifuncionalidad lo que contribuye a visualizarlo, como un factor fundamental del desarrollo.

Programa de Alimentación Escolar

Definición del Programa:

El Programa de Alimentación Escolar; es un programa educativo de carácter estructural cuya trascendencia pedagógica, nutricional, social, cultural y económica permite fortalecer a la “Escuela” en su responsabilidad de ser propiciadora y transformadora de los cambios que requiere el país. En este sentido la alimentación escolar más que una acción compensatoria de brindar asistencia alimentaria, se potencializa en su multifuncionalidad lo que contribuye a visualizarlo, como un factor fundamental del desarrollo.

Misión:

Contribuir al acceso, permanencia, rendimiento escolar y prosecución de los alumnos en el sistema educativo; así como también al mejoramiento de sus condiciones nutricionales mediante el suministro de la correspondiente asistencia

alimentaria, de acuerdo al grupo etéreo, turno y/o régimen escolar y características socio culturales.

Visión:

Obtener una cobertura total de la población atendida por el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes, en el marco de una gestión participativa, donde los beneficiarios y la comunidad educativa se incorporen de manera activa al seguimiento, evaluación y control de la ejecución del Programa propiciando su mejoramiento permanente en cuanto a la efectividad, y calidad de los servicios alimentarios y pedagógicos que proporcionan el Programa.

Base Legal

El Programa de Alimentación Escolar tiene sus bases legales en los siguientes instrumentos.

- ✓ Constitución de la República Bolivariana de Venezuela
- ✓ La Ley Orgánica para los Niños Niñas y Adolescentes (LOPNA)
- ✓ Decreto 1376 (Gaceta Oficial N° 35981 de fecha 18 de Junio de 1996).
- ✓ (Normas que rige el Programa de Alimentación Escolar en revisión).
- ✓ Resolución 751 (Gaceta Oficial N° 33672, de fecha 06 de marzo de 1987). Régimen complementario sobre la Organización y Funcionamiento de la Comunidad Educativa.
- ✓ Resolución 21 de fecha 21 de marzo de 1995. Exoneración de los pagos de los derechos de registro de las asociaciones civiles.
- ✓ Resolución 917 de fecha 29 de diciembre de 1999. Extensión de la Cobertura de exoneración del pago de los derechos de registro de las Asociaciones Civiles para los niveles educativos de Preescolar, Media Diversificada y Profesional.
- ✓ Declaración Universal de los Derechos Humanos

Objetivo General:

Proporcionar una alimentación diaria, variada y adecuada a los requerimientos nutricionales, a los patrones culturales y a la disponibilidad de los insumos de las zonas que habitan, así, como la generación de hábitos alimentarios y sociales, desarrollándose simultáneamente un trabajo pedagógico que permita que este acto se convierta en una experiencia educativa cumpliendo con los requerimientos calóricos energéticos específicos para cada grupo etéreo.

Objetivos Específicos:

Suministrar diariamente una alimentación variada adecuada a los requerimientos nutricionales a patrones Culturales y a la disposición de los insumos en las zonas que habitan.

Definir mecanismos instruccionales que permitan cumplir con el componente pedagógico del programa

Contribuir con el mejoramiento de sus condiciones nutricionales.

Contribuir con el aprendizaje y generación de los hábitos alimentarios y sociales.

Contribuir con el acceso, permanencia, rendimiento, académico y prosecución de los alumnos en el sistema educativo y disminución de la deserción escolar.

Organizar y comprometer el grupo familiar y a los miembros de la comunidad a participar activamente en la ejecución, supervisión y evaluación del Programa (contraloría social).

Población Objetivo:

El PAE está destinado a los niños, niñas y adolescentes cursantes de los niveles de Educación Inicial, Básica (I, II y III etapa), Media Diversificada, Profesional y Educación Especial, inscritos en los planteles oficiales, mediante el suministro de una alimentación diaria.

Líneas de Ejecución

El Programa de Alimentación Escolar PAE, se ejecuta de la siguiente forma:

PAE Convenio

PAE Bolivariano

PAE Modalidades

PAE Convenio se ejecuta con recursos aportados mediante Convenios de Coejecución entre el SAFUS, las Gobernaciones y Alcaldías (en la actualidad el MECD, no tiene inherencia en el mismo).

PAE Bolivariano y PAE Modalidades se ejecuta con recursos ordinarios del MECD en las 24 entidades federales.

Normas Generales:

La Dirección de Protección y Desarrollo Estudiantil, a través de la Coordinación Nacional del Programa de Alimentación Escolar (P.A.E.), establece:

Lineamientos y estrategias programáticas, Técnicas y operativas.

Asesoría técnica y administrativa a los entes involucrados en el programa.

Velar por el cumplimiento de los lineamientos establecidos por el M.E.C.D, M.S.D.S –I.N.N., en relación a la operatividad del programa.

Velar por el cumplimiento y suministro de la alimentación a la población escolar, atendiendo a los requerimientos nutricionales y a los días establecidos en el calendario escolar.

Requisitos de implementación de Programa

Infraestructura del área de la cocina adecuada para la elaboración de los alimentos.

Dotación completa de equipo pesado (cocina, neveras, congeladores) y equipo liviano (utensilios de cocina y comedor).

Madres procesadoras capacitadas en la manipulación e higiene de alimentos.

Docentes capacitados en el manejo instruccional de las Guías de Alimentación.

Constitución de la sociedad de padres y representantes de cada plantel debe constituirse en Asociación Civil.

Definir la modalidad para la prestación del servicio:

Cocina Escolar la modalidad recomendada.

Comedor Escolar y Microempresa

Aspectos Financiero del Programa

El 100% del costo para el funcionamiento del PAEB, es aportado por el Ejecutivo Nacional, mediante una asignación anual del presupuesto ordinario del MECD, imputada al programa 04 Dirección de Regiones.

Las partidas y subpartidas para financiamiento del Programa en la Distribución Institucional del Presupuesto de Gastos del MECD, se especifican a continuación:

4.02.01.01.00 Alimentos y bebidas a personas.

4.01.01.11.00 Retribuciones para becas-salarios, bolsas de trabajo, pasantías y similares (contribuciones a las madres).

4.02.03.02.00 Prendas de vestir (compra de uniformes a las madres)

4.02.03.03.00 Calzado.

4.02.05.05.00 Materiales de enseñanza (capacitación)

4.02.10.04.00 Utensilios de cocina y comedor (dotación)

4.03.03.02.00 Gas.

4.03.04.01.00 Flete y Embalaje

Los gastos de alimentación se calculan sobre la base del costo plato menú, por los días de funcionamiento del calendario del año escolar establecido, y por la población programada.

Administración y Rendición de los Recursos Financieros de los Programas de Alimentación

Toda operación realizada que amerite ser registrada en la contabilidad, debe estar amparada por documento que garantice la veracidad, autenticidad y exactitud de la información.

Para ello se requiere abrir los siguientes libros:

Diario:

Tiene carácter cronológico, es decir se van registrando las operaciones en completo orden de fecha en que van ocurriendo, todo lo que se registra en este libro, se pasa al libro mayor.

Mayor:

Es un libro obligatorio que debe llevar toda empresa, en este libro se agrupan y clasifican todas las cuentas por separado que fueron registradas en el libro diario, y determinan su saldo.

Inventario:

Se deberá abrir para registrar todos los bienes muebles y/o inmuebles del plantel (dotación de equipo)

Auxiliares:

Podrán llevarlos de acuerdo a las conveniencias y para obtener un mayor orden y control en sus operaciones.

Estos libros deberán estar foliados por el registro, firmados y sellados por los representantes de la Asociación Civil.

Organización y Funciones:

Para garantizar la eficiencia del programa y el logro de los objetivos educativos, nutricionales y sociales, debe crearse una estructura integrada y de coordinación permanente entre las instancias nacionales representada por el M.E.C.D, instancia estatal representada por la Zonas Educativas, Dirección de Educación, Instituto Nacional de Nutrición, instancia municipal y local representada por Alcaldías, planteles y asociaciones civiles de la comunidades educativas.

1. Nivel Central:

1.1 Coordinación Nacional PAE:

Adscrita a la Dirección de Protección y Desarrollo Estudiantil, está conformada por un equipo técnico multidisciplinario con profesionales de las áreas docentes nutricionales, administrativas y financieras, cuya funciones principales son las siguientes:

Imparte asesoría técnica (pedagógica, nutricional y presupuestaria) a las Direcciones de Zonas Educativas responsables de la implementación del programa en sus regiones.

Establece mecanismo de coordinación y articulación de redes interinstitucionales, con los organismos con competencias en el programa, (Zonas Educativas, Dirección de Educación, Estadales, Ministerio de salud y Desarrollo Social, Instituto Nacional de Nutrición, Consejo Nacional de Alimentación etc.).

Establecer el costo plato menú de acuerdo a los lineamientos impartidos por el Instituto Nacional de Nutrición e índice inflacionario.

Elabora el plan operativo anual del programa.

Calcular y elabora anualmente los requerimientos presupuestarios para el financiamiento del programa, de acuerdo a las metas físicas y costo plato menú estimados.

Define líneas programáticas en alcance a los procesos de implementación del programa.

Establece y aplica los mecanismos de seguimiento, control Técnico administrativo, presupuestario y financiero.

Realiza visitas de asesoramiento control y seguimiento a las coordinaciones regionales y planteles incorporados en el programa.

Reglamenta las competencias de las cooperativas y/o proveedores dentro del plantel.

Analizar los informes de gestión física, presupuestaria y financiera remitidas por las entidades federales.

1.2 Dirección de Finanzas:

Elabora las órdenes de pago para cancelar los gastos que origina la ejecución del Programa de Alimentación Escolar a nivel Nacional.

1.3 Tesorería Nacional:

Aprueba las órdenes y las remite al Banco Central de Venezuela.

1.4 Banco Central de Venezuela:

Deposita las órdenes de pago en las cuentas las cuentas de cada Zona Educativa.

2. Nivel Regional:

2.1 Zona Educativa:

Recibe, administra y ejecuta los recursos presupuestario, transferidos por el nivel central.

2.2 División de Administración:

Elabora el Cronograma de pago de acuerdo a la población atendida, días de funcionamiento y costo plato menú.

Realiza los pagos a los directores de los planteles, cooperativa y/o proveedores, por concepto de la compra de los alimentos, previa revisión de las facturas e informes de ejecución física por parte de la coordinación regional del P.A.E.

Realiza los pagos mensuales a las madres procesadoras.

Realiza los pagos por concepto de gas, flete, etc.

Realiza las compras de los uniformes, utensilios de cocina y comedor, de acuerdo a las indicaciones de la coordinación zonal del P.A.E.

Envía mensualmente a la Coordinación Nacional P.A.E, informe de la ejecución física y presupuestaria con indicación de:

Planteles incorporados en el Programa

Matriculas por niveles (indicar N° de alumnos en cada uno).

Modalidad del servicio (cocina escolar, comedor escolar-microempresa).

Tipo de asistencia (desayuno, almuerzo, merienda y cena).

N° de madres procesadoras (costo per cápita y días de ejecución

Aportes recibidos y ejecutados (copia de las órdenes).

Días de ejecución (indicar mes).

Costo plato menú.

Gasto de funcionamiento (gas, flete

2.3 Coordinación PAE Zonal:

Adscrita a la División de Protección y Desarrollo Estudiantil, es la instancia permanente de coordinación entre el nivel regional (Zona Educativa) y el nivel central (Dirección de Protección y Desarrollo Estudiantil - Coordinación Nacional P.A.E).

Debe estar conformada por un equipo Técnico multidisciplinario con profesionales de las áreas docente, nutricionales, financieras administrativas y sociales cuyas funciones principales son:

Responsable de operativizar el programa en coordinación con los directores de los planteles, asociaciones civiles de las comunidades educativas, coordinadores municipales y de núcleos, madres procesadoras y ecónomas, proveedores y micro empresas.

Unifica los criterios con visión integral del proceso educativo, para la implementación del Programa.

Diagnóstica y evalúa los planteles a ser incorporados al programa.

El nutricionista, elabora, adecua y/o sustituye los menús para la elaboración de los alimentos de acuerdo al costo plato menú estimado grupos etáreos y tipo de asistencia alimentaria.

Coordina conjuntamente con el I.N.N. y CENAMEC, los talleres para la capacitación:

Los docentes en el manejo instruccional de las guías de alimentación.

Las madres procesadora en manipulación e higiene de alimentos.

Las Asociación Civil en el manejo del patrimonio público.

Selecciona los uniformes y calzados para las madres procesadoras y los utensilios de cocina y comedor, de acuerdo a las características y especificidades indicada por el INN, para la elaboración y suministro de alimentos.

Realiza la medición de los indicadores nutricionales.

Ejecuta control y seguimiento.

Analiza y consolida las rendiciones de cuentas presentadas por los planteles.

Realiza supervisión a los planteles incorporados al programa, a fin de conocer el funcionamiento del servicio de alimentación, y aplicar los correctivos.

Evalúa la operatividad del programa con la participación de los supervisores adscritos a la Zona Educativa, jefes de Distritos y su equipo supervisorio.

3. Nivel local:

3.1 Plantel

Programación y Coordinación

El director del plantel en coordinación con el equipo regional PAE, el personal docente, las asociaciones civiles, las madres procesadoras y/o ecónomas operativiza el programa.

Diagnostica las necesidades para la prestación del servicio.

Organiza la comunidad Educativa en Asociación Civil.

Organiza el servicio de alimentación.

Organiza las guardias del personal docente.

Ejecución:

Garantiza el funcionamiento y abastecimiento del servicio de alimentación mediante la presentación oportuna en la coordinación zonal PAE, de las facturas y/o notas de entrega cónsonas con el menú establecido.

Velar por el cumplimiento de los días establecidos para el funcionamiento del servicio.

Control y seguimiento de los insumos recibidos y consumidos.}

Registro y control del inventario del equipo liviano y pesado, así como también de la dotación de uniformes para las madres.

Vela por el cumplimiento de los hábitos de higiene y cuidado de los materiales y equipo del comedor por parte de los alumnos.

Fortalezas

Incorpora activamente al docente en la aplicación de estrategias innovadoras dentro de un esquema de educación integral.

Promueve la Educación para la Salud, en particular la educación alimentaria.

Desarrolla hábitos y conductas sociales y personales.

Fomenta la organización y educación de la Sociedad Civil.

Fortalece la gestión de la comunidad educativa.

Estimula la iniciativa local desde el punto de vista económico y social.

Consolida la coordinación intersectorial nacional y local de áreas prioritarias como educación, salud y nutrición.

Integra Programas Sociales específicos con la red del Sistema Alimentario Nacional.

Permite la compatibilización de políticas nacionales con las estatales en el área de alimentación y nutrición.

Permite concretar un sistema de información educativo nutricional a nivel local (sincronización de matrícula matricular y datos estadísticos en el área nutricional)

Madres Procesadoras:

1 Perfil

Tener aprobado el sexto grado mínimo.

Poseer certificado de salud vigente expedido por el M.S.D.S.

Disposición para capacitarse y ser evaluada en sus funciones.

Haber realizado curso de manipulación de alimento.

Pertenecer a la comunidad escolar y debe de ser seleccionada por la A.C.

2 Funciones:

Cumplir con las normas de Manipulación e Higiene de Alimento.

Cumplir con las normas de aseo e higiene personal, del local de los equipos livianos y pesados.

Respetar el plan de Menú, preparar los alimento dándoles el sazón correspondiente a cada preparación, al igual que la presentación de los alimentos en la bandejas.

Mantener en perfecto estado de conservación de los equipos livianos y pesados los alimentos utilizados para la conservar, elaborar y suministrar el menú.

Distribuirse el trabajo equitativamente.

Participar con la Asociación Civil de Comunidades Educativas en el control de ingreso y egreso de los insumos del almacén.

Mantener una comunicación efectiva con el resto del personal que labora en la institución.

3 Recomendaciones:

En caso de padecer de alguna enfermedad respiratoria, digestiva o de piel, evitar manipular y preparar alimentos, al igual si sufre de una herida o cortada durante la preparación de los mismos.

Usar uniformes limpios y de colores claros.

Cubrirse totalmente todo el cabello con un gorro

No es recomendable el ingreso al área de cocina y/o almacén con carteras grandes y bolsos, igual que sacar cualquier tipo de empaque.

Funciones del Nutricionista

Planifica, coordina y supervisa la ejecución y desarrollo del Programa Alimentario a nivel nacional.

Procesa y adecua los alimentos que en materia de nutrición dicta la Coordinación Nacional.

Asesora técnica y administrativamente al personal adscrito al Programa Alimentario en Planteles y a los miembros de la Asociación Civil, participando en la programación y cálculo del plan del menú, para un tiempo determinado de acuerdo a los hábitos alimentarios y disponibilidad de la región.

Desarrolla la fórmula dietética a aplicarse el servicio de alimentación ajustándose a los requisitos nutricionales de los alumnos beneficiados por el Programa.

Controla la cantidad y calidad de los alimentos servidos a los alumnos.

Participa en el adiestramiento del personal del servicio y los miembros de las Asociaciones Civiles en los planteles de coordinación con la Unidad de

Nutrición Regional.

Vela por el cumplimiento de normas de higiene y buen comportamiento del personal.

Elabora y participa en la realización, ejecución de programas de Educación Nutricional, que promueven la integración de la familia, escuela y comunidad.

Controla y avalúa la operatividad del programa.

Gestiona y procesa ante los organismos gubernamentales y no gubernamentales las necesidades de recursos humanos y materiales del Programa Alimentario.

Establece contacto intra e interinstitucional con entes públicos y privados de la comunidad.

Realiza informes técnicos sobre la incidencia del inicio alimentario y marcha del Programa Alimentario, en el estado nutricional de los alumnos beneficiarios del programa.

Aspectos Nutricionales:

El PAE suministra diariamente una alimentación balanceada, la cual aporta el 75% de las necesidades nutricionales de los niños beneficiarios del Programa, de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria y al costo de los alimentos.

Los aportes calóricos que debe suministrar:

Preescolares Valor Calórico Total Kcal/día

PAE, Kcal/día

Escolares Valor Calórico Total Kcal/día

PAE, Kcal/día

Expresando en porcentaje la “fórmula calórica debe ser la siguiente:

Proteínas 10-14%

Grasa 25-30%

Carbohidratos 55 –60%

Fórmula calórica: Es la contribución y carbohidratos al total general de calorías expresado en porcentajes.

Recordemos lo siguiente:

Proteínas: Contribuyen a la formación y mantenimiento del tejido muscular, a la tercera parte deben ser de origen animal ósea: carnes, huevos, leche y derivados, pescado, pollo, cerdo, etc.

Asimismo, combinando cereales con leguminosas se obtienen proteínas de origen vegetal similar calidad a los de origen animal.

Grasas: Son las fuentes concentradas de energía, transportan las vitaminas y contienen ácidos que el organismo no puede producir, agregan sabor a las comidas.

Carbohidratos: Son los azúcares contenidos en los alimentos. Deben preferirse los carbohidratos complejos contenidos en cereales, tubérculos, granos, vegetales y frutas

El Azúcar: Carbohidrato refinado, debe aportar sólo hasta 10% de las calorías totales:

Aporte calórico del PAE

Calorías provenientes de azúcar

Cantidad de azúcar (gr)

Vitaminas Minerales:

Sustancias indispensables para el adecuado funcionamiento del organismo. Estas son vitaminas; A, D, E, B1; B6, B12, Niacina, Vitamina C, minerales: hierro, calcio, fósforo. Par garantizar que el desayuno o almuerzo ligero aporten estas sustancias debe realizarse combinaciones incluyan alimentos de los tres grupos básicos.

Grupos Básicos de Alimentos

Los alimentos se han clasificado en tres grupos de acuerdo a su valor nutritivo, de tal manera que al elegir un alimento de cada grupo, en cada comida, la combinación da por resultado una alimentación balanceada, es decir aquella que proporciona al organismo todas las sustancias nutritivas que favorece el crecimiento, el desarrollo y el buen estado de salud.

Leche, Carnes y Huevos:

Los alimentos de este grupo son fuente de proteínas de excelente calidad, además contienen minerales. Tales como el calcio y el hierro, y vitaminas A, D, B1, B2, y B12; sustancias nutritivas de singular importancia tanto para los niños, como para los adultos ya que contribuye a la formación y mantenimiento de los tejidos orgánicos (músculos, huesos, dientes, sangre, piel, vísceras).

Hortalizas y Frutas:

Este grupo se caracteriza por contener vitaminas A, C y algunos minerales importantes para mantener la integridad de los tejidos. También contienen carbohidratos simples y complejos (fibra) estos últimos sustancias importantes para favorecer las funciones intestinales.

Granos, Cereales, Tubérculos y Plátanos:

Estos alimentos son fuente de carbohidratos, los cuales proporcionan energía al organismo, suministran además, vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra. Las leguminosas o granos son ricos en proteínas vegetales de menor valor biológico que las proteínas de origen animal, sin embargo, al combinarlas con cereales, se obtiene una proteína de semejante calidad que la de origen animal.

Agua:

El agua cumple varias funciones importantes en el organismo como eliminar sustancias tóxicas, transportar sustancias nutritivas y ayudar a mantener la temperatura adecuada del cuerpo. Este pierde diariamente entre dos y cuatro litros de agua, la cual debe ser restituida tanto ingiriendo agua potable como preparaciones que la contengan (sopas, jugos naturales), por lo que se recomienda consumir de seis a ocho vasos de líquido al día.

La cantidad de raciones de “Los Grupos Básicos de Alimentos” que se necesita para una persona diariamente, depende de la edad, sexo, actividad y estados especiales (embarazo, lactancia, otros). Esta guía pretende orientar en cuanto al tamaño de una ración mediana, de algunos de los alimentos que componen los tres grupos básicos, y el número de éstas que deben ser consumidas por un adulto sano para obtener aproximadamente 2200 calorías con un aporte de nutrientes.

Aspectos higiénicos sanitarios:

Eliminar áreas que sean refugio o hábitat de insectos y roedores.

Eliminar o proteger las aberturas que dan el exterior de edificación, ya que son vías de acceso para plagas.

La iluminación adecuada permitirá un saneamiento satisfactorio.

Conocer y controlar la cantidad del agua disponible para los diferentes uso.

La limpieza del Servicio de alimentación debe ser completa (en todas sus áreas), frecuente y a fondo (incluyendo zanjaz, drenajes, áreas muertas, etc).

Proteger los alimentos a la hora de fumigar y limpiar.

Inspeccionar la mercancía al momento de recibirla, evitará el ingreso de insectos, roedores, mercancía contaminada y/o deteriorada.

Normas del personal manipulador de Alimentos:

Poseer vigente el certificado de salud de forma permanente.

Poseer y llevar uniforme completo (gorro, delantal, botas) con adecuada higiene personal.

Conocer las reglas de manipulación de alimentos (escolocar en lugar visible).

Las madres procesadoras deben tener el certificado de manipulación de alimentos.

Normas de almacenamiento:

El área de almacenamiento debe estar ubicada cerca del área de recepción de insumo, bien iluminada y ventilada, con el fin de mantener en óptimo estado los productos hasta que sean utilizados.

Según el tipo de almacén se deberá contar con extractores de aire, termómetros en lugares visibles, iluminación artificial brillante y suficiente.

Almacenamiento de víveres secos:

Tiene que estar limpio, seco, bien ventilado y no debe recibir luz, solar directa.

Todo producto alimenticio deberá tener un lugar visible, la fecha de vencimiento, utilizando primero el de mayor antigüedad.

Colocar los productos siempre en plataformas y estantes nunca sobre el piso o en contacto con paredes o techos.

Las ventanas deben ser de vidrios esmerilados y no dar con el exterior de la edificación.

Las paredes tienen que estar cubiertas con materiales lavables.

Almacenamiento de víveres refrigerados:

Garantizar una adecuada circulación de aire;

Colocar los alimentos separados unos de otros.

Colgar las carnes separadas de la pared.

Descongelar antes de que se forme una capa de 6 mm de hielo.

Abrir la puerta sólo cuando sea necesario,

Las temperaturas deben oscilar entre 1°C- 10°C según el producto

Los productos cárnicos entre 0°C- 3°C.

Productos lácteos entre 3°C-7°C.

Hortalizas y frutas entre 6°C-10°C.

Lavar el refrigerador con frecuencia mínima de dos veces por mes.

Almacenamiento de víveres congelados:

Las temperatura de congelación es de 0°C-15°C.

Las cavas de congelación deben ser herméticas y fáciles de limpiar.

Los exteriores deben ser fáciles de abrir y sólo se abrirán cuando sea necesario.

Estantes fáciles de limpiar y ajustar.

Vigilar continuamente la temperatura de la cava de congelación.

“En el caso de contratase microempresas, cooperativas o empresas ya establecidas para el suministro de las comidas, éstas deberán cumplir con todos los requisitos legales y además poseer permiso sanitario vigente y tener el aval del Instituto Nacional de Nutrición”.

Normas de higiene que deben cumplir los beneficiarios del programa:

Lavarse las manos antes y después de comer.

Disponer de sus utensilios de manera personal.

Usar adecuadamente mantelitos individuales, servilletas y cubierto.

Recoger sus utensilios después de comer.

Es recomendable cepillarse los dientes después de comer.

Normas de higiene para manipuladores de alimentos:

1. Debe lavarse las manos con agua y jabón, mantener las uñas cortas y limpias: Antes de cada preparación.

Después de cubrirse la boca al toser o estornudar.

Después de haber ido al baño.

Después de tocar cosa diferentes a los alimentos.

2. Toda persona que manipula alimentos en los comedores debe bañarse todos los días.

3. Debe cambiarse de ropa todos los días, es recomendable usar uniformes cómodos y limpios.

4. Debe trabajar siempre con el cabello recogido y cubierto con un gorro o pañuelo.
5. No debe usar adornos o joyas en las manos mientras trabaje con alimentos.
6. No debe lavarse las manos en el lavaplatos, ni secarse las manos con el paño de cocina.
7. No debe mojarse los dedos con saliva para tomar las servilletas.
8. No fumar en el sitio de trabajo.
9. Debe sentirse en buenas condiciones de salud para laborar.
10. No manipule los alimentos cuando tenga heridas en las manos, en estos casos use guantes.

Higiene de utensilios

1. Deben ser guardados en un sitio limpio y cerrado.
2. Deben ser lavados antes de usarlos aunque se vean limpios.
3. Deben tomarse, por la base, asas o bordes evitando todo contacto de las manos con la superficie donde sirvan los alimentos.
4. Los utensilios desechables deben ser almacenados antes de su uso en sitios adecuados.
5. Mantenga limpios los utensilios, paños de cocina, equipos, pisos y paredes de la cocina.

Higiene de los alimentos:

1. Las hortalizas y frutas deben lavarse frotándolas cuidadosamente.
2. Los alimentos enlatados o envasados deben revisarse para ver si están hundidos o abultados, si al abrirlos despiden olores fuera de lo común, deséchalos.
3. Una vez preparados los alimentos no deben dejarse sin refrigeración por mucho tiempo antes de servirlos.

4. Deben prepararse únicamente la cantidad de alimentos que se va a utilizar en el día, a menos que se preparen por los métodos de conservación descritos en anteriores guías.
5. La leche y sus derivados deben conservarse refrigerados siempre.
6. No almacene insecticidas ni productos para la limpieza cerca de donde se encuentran alimentos preparados.
7. Los alimentos que no requieran refrigeración deben estar en un sitio limpio y resguardado de insectos y roedores.
8. Cuando vaya a consumir hortalizas crudas en hojas, sumérjalas media hora en agua con limón o vinagre (una cucharada por cada 2 litros de agua), luego enjuáguelas con agua potable.
9. Cocine muy bien los alimentos, principalmente las carnes de res, pescado, aves y cerdo.
10. Evite el contacto de alimentos crudos con los cocidos.

Al servir los alimentos:

Sírvalo al momento que van a ser consumidos, preferiblemente en fuentes tapadas.

Mantenga limpio el sitio donde come.

Mantenga la basura tapada y bótela diariamente.

Al guardar los alimentos:

Refrigere lo antes posible las carnes, leche y sus derivados, huevos y embutidos.

Refrigere los alimentos cocidos que no van a ser consumidos en el momento.

Evite almacenar alimentos en los mismos lugares donde guarda insecticidas y productos de limpieza.

Elimine moscas, cucarachas, ratas, ratones y otros animales dañinos para la salud.

Congeele las carnes separando las porciones a utilizar.

Coloque los cereales y granos en recipientes limpios, secos, bien tapados y alejados del calor.

Glosario de Términos

Alimento: Es toda sustancia nutritiva que llevada a la boca, es capaz de ser transformada a través del aparato digestivo para aportar al organismo las sustancias necesarias para conservar la salud y el mantenimiento de la vida.

Nutrientes: Son los compuestos químicos de los cuales están formados los alimentos. Ejemplo. Vitaminas, minerales, proteínas, grasas e hidratos de carbono.

Nutrición: Proceso por medio del cual el organismo obtiene las sustancias nutritivas de los alimentos para realizar sus funciones vitales, tales como: reparar los tejidos, realizar las actividades físicas y mentales.

Calorías: Es una medida de energía que se expresa en términos de calor, la cual obtenemos a través de los alimentos consumidos.

Grupos Básicos de Alimentos: Los alimentos se han clasificado en tres Grupos de acuerdo a sus valor nutritivo, de tal manera que al elegir un alimento de cada Grupo, en cada comida, la combinación da por resultado una alimentación balanceada, es decir, aquella que proporciona al organismo todas las sustancias nutritivas que favorecen el crecimiento, el desarrollo y el buen estado de salud.

Leche, Carnes y Huevos: Los alimentos de este Grupo son fuentes de proteínas de excelente calidad, además contienen minerales, tales como calcio y el hierro; y vitaminas A, D, B1, B2 y B12; sustancias nutritivas de singular importancia tanto para los niños, como para los adultos ya que contribuyen a la formación y mantenimiento de los tejidos orgánicos (músculos, huesos, dientes sangre, piel, vísceras).

Hortalizas y Frutas: Este grupo se caracteriza por contener vitaminas A, C y algunos minerales importantes para mantener la integridad de los tejidos. También contienen carbohidratos simples y complejos (fibra) estos últimos sustancias importantes para favorecer las funciones intestinales.

Granos, Cereales, Tubérculos y Plátanos: Estos alimentos son fuente de carbohidratos, los cuales proporcionan energía al organismo, suministran además, vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra. Las leguminosas o granos son ricos en proteínas vegetales de menor valor biológico que las proteínas de origen animal, sin embargo, al combinarlas con cereales, se obtiene una proteína de semejante calidad que la de origen animal.

Manual Nutricional

- Requisito de selección de las madres procesadoras de alimento
- Funciones de las madres procesadoras de alimento
- Recomendaciones a las madres procesadoras de alimento
- Normas de saneamiento ambiental
- Recepción de insumos
- Normas de almacenamiento de alimentos

Almacenamiento de Alimentos no perecederos

Almacenamiento de Alimentos perecederos

Curso de manipulación e higiene de los alimentos.

Introducción

El proyecto interpreta dentro del contexto de la presente coyuntura histórica y vista desde el ámbito político, social, territorial, económico e internacional, la intencionalidad de contribuir a integrar elementos que en las instituciones públicas hoy se encuentran dispersos en diferentes organismos, duplicando esfuerzos y recursos que generan incoherencia en las políticas dirigidas hacia objetivos similares, en el cual cada una de las fracciones desarrolla espacios de poder muchas veces impenetrables que dificultan las alianzas estratégicas y el establecimiento de una cultura de trabajo en equipo; esto desde el punto de vista general.

En el Ministerio de Educación, una primera aproximación consolida en el año 1975 los programas de alimentación en la División de Bienestar Estudiantil de la Dirección de Asuntos Socio Educativos, ya que los mismos se encontraban dispersos en Educación Especial, Pre Escolar, Sector Rural, Fronterizo e Indígena, Básica (7° a 9°) Media Diversificada y Profesional (decreto 1.376). En el año 1996, el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes crea el Programa de Alimentación Escolar como resultado de la reorientación que se ejerce sobre el entonces denominado Subsidio Familiar, anteriormente Beca Alimentaria. Sin embargo, los programas de alimentación continuaron ejecutándose en forma paralela, uno por cofinanciamiento con las gobernaciones y alcaldías (PAE) y los otros a través de las Direcciones Zonales Educativas como en la actualidad se siguen ejecutando. Intentos de unificar criterios en gestiones anteriores fueron frustrados por el paso de los recursos presupuestarios del PAE al Servicio Autónomo Fondo Único Social. (SAFUS) en el año 2000. Juzgar lo adecuado o no de esta decisión no es pretensión de esta propuesta; indudablemente que la necesidad de reconstruir el país, exige la integración de todos aquellos componentes institucionales intra e intersectoriales que de alguna manera tienen relación con la generación de una suma mayor de bienestar social, que no propicie los mecanismos que sustentan la defensa de espacios de poder, la incoherencia de las políticas del Estado, el control hegemónico de la economía y el desarrollo de grandes monopolios, la duplicación en la inversión de recursos financieros y la corrupción administrativa, la burocracia, la tecnocracia, y tantas otras condiciones nefastas que heredamos producto de todos esos años de ejercicio de democracia representativa que le quitó a nuestro pueblo la posibilidad de acceso al poder, limitándole los mecanismos de organización y de participación en la toma de decisiones, control y evaluación de la gestión pública. Basta analizar nuestros indicadores sociales para ubicar el grado de deterioro y la incompetencia de las tradicionales y aun vigentes instituciones públicas que fueron diseñadas precisamente para combatir el analfabetismo, la incidencia, prevalencia y mortalidad por enfermedades endémicas transmisibles y no transmisibles, mejorar

y mantener la eficiencia de los servicios públicos de atención de salud y educación, infraestructura, ambiente, y en fin, entes la mayoría que hoy conservan sus objetivos y sus tradicionales culturas institucionales, que pertenecen a un momento histórico diferente donde también las condiciones existentes eran diferentes aunque algunas de ellas aún están presentes.

En la actualidad, los venezolanos decidimos asumir un proceso revolucionario que requiere un vuelco definitivo de nuestra cultura de trabajo hacia la nueva institucionalidad, bajo una concepción política e integradora que nos permita realizar los cambios necesarios y obtener un país impregnado de justicia y bienestar social, ejerciendo paradigmas que consoliden la democracia participativa fundamentada en la construcción de ciudadanía, la participación protagónica, corresponsable y vinculante de los ciudadanos y la conformación de las redes sociales, la creación de los espacios constitucionales de participación ciudadana a nivel de la nueva estructura del Estado: Asambleas de Ciudadanos y Ciudadanas (art. 70 CRBV), Consejos Locales de Planificación Pública (art. 182 CRBV), Consejos de Planificación y Coordinación de Políticas Públicas (art. 166 CRBV), el Consejo Federal de Gobierno (art. 185 CRBV); con un aparato productivo que se corresponda con las realidades sociales, económicas y ambientales, la autogestión y la cogestión, la tenencia de la tierra, el desarrollo rural integral basado en la agricultura sustentable, el cooperativismo y las microempresas, la descentralización desconcentrada, la seguridad alimentaria y el autoabastecimiento, la protección ambiental, la intersectorialidad, la intergubernamentalidad, hacia el desarrollo humano y el desarrollo local sustentable y sostenible. Bajo este contexto el gerente público amerita de un nuevo perfil, el necesario que le sustraiga del ejercicio de los tradicionales paradigmas desintegradores, de parcelamiento, de decisiones tecnocráticas no compatibles con las necesidades sentidas de la gente, individualistas, llenos de incoherencia y de protagonismo estéril que en nada benefician al proceso revolucionario y que es necesario combatir con todas las armas que suministran la vocación de servicio, el sentimiento patriótico y la responsabilidad de trabajar por y

para la gente, rebasando la estructura de los ministerios y demás instituciones públicas tradicionales.

Nos planteamos un trabajo desde lo individual hacia lo colectivo, de lo sectorial a lo intersectorial, de lo gubernamental hacia lo intergubernamental, de lo disciplinario a lo interdisciplinario hasta lo transdisciplinario, de la centralización hacia la descentralización profunda, de la no participación hacia la participación de los ciudadanos, del poder concentrado hacia el poder compartido, de la desintegración hacia la integración. Esta es la revolución, y es deber de todo servidor público propiciarla y cristalizarla a partir de cada pequeño espacio de trabajo desde la más sencilla función y competencia.

Desde el Programa de Alimentación Escolar, en el cual convergen una serie de programas de alimentación del Ministerio de Educación Cultura y Deportes, pensamos que no tiene sentido ni contribuye para nada con el proceso revolucionario que continuemos sustentando aunque en un mismo espacio pero disgregados, una serie de programas de alimentación con diferentes denominaciones, diferentes costos por los homólogos platos de alimentación, diferentes aportes de kilocalorías por platos homólogos, diferentes costos per cápita y otras diferencias que tienen que ver por ejemplo con las vías de financiamiento. De igual manera pensamos acerca de la concepción casi estrictamente asistencialista del programa, la cual debemos revertir hacia la inversión social a través de la cual se puede contribuir a potenciar el desarrollo local sustentable utilizando los mismos recursos presupuestarios y ofreciéndolos como mercado interno para incidir en el uso de las capacidades locales de trabajo a nivel de toda la cadena de producción, desde el productor hasta el consumidor y evitando al máximo la intervención de grandes monopolios; esto crearía fuentes de trabajo directo e indirecto que le permitiría a los individuos mejorar su calidad de vida en los niveles locales, propiciando un avance concreto hacia el autoabastecimiento de alimentos y la seguridad alimentaria. Por esto último, estamos proponiendo que el PAE, bajo esta nueva visión y estructura integrada se

denomine Coordinación de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Educación Cultura y Deportes, que necesariamente deberá concretar una relación intersectorial fundamentalmente con Producción y Comercio, Instituto Nacional de Nutrición y el Servicio Autónomo de Fondo Único Social, pero también con Ambiente, Trabajo, Salud y Desarrollo Social entre otros. Las directrices estratégicas estarán acordes con las emanadas por la Comisión Nacional de Alimentación, y el desarrollo en el ámbito intergubernamental hasta los niveles de parroquia, las comunidades organizadas y las Asociaciones Civiles de Comunidades Educativas será la estrategia fundamental de avance hacia el desarrollo humano y el desarrollo local sustentable y sostenible

Glosario de Términos

1. Problema Social: Es el conjunto de factores y descripciones que indican una situación que requiere una solución. Diferencia entre las características de la realidad y un parámetro ideal que un actor acepta como válido. Es el punto de partida para la intervención social pues caracteriza a la situación - inicial del proceso de planificación. La identificación y el análisis de un problema social se realizan con base a la autoreferencia del actor que planifica.
2. Planificación Social: Proceso que introduce racionalidad y organización a la intervención de un actor en una realidad social. Es un proceso constante y continuo en el cual se repiten la formulación, la ejecución y la evaluación de la intervención social.
3. Proyecto Social: Conjunto coherente de operaciones y acciones que, orientados por objetivos delimitados, permiten modificar una situación - inicial determinada (Problema Social) y lograr una situación - objetivo. Es la Unidad Operativa del proceso de planificación. Es el "instrumento" más manejable y con el cual se opera en el proceso de construcción de la situación - objetivo.
4. Situación -Objetivos: Conjunto de características y condiciones que se espera que tenga la realidad una vez que se ha producido la intervención social.

5. Evaluación de Proyectos Sociales: Proceso de identificación, análisis y explicación de la consistencia interna, la direccionalidad, la suficiencia y los resultados del proyecto.
6. Evaluación de Impacto de un Proyecto Social: Proceso de identificación, análisis y explicación de los cambios o modificaciones que, en función de un problema social, se hayan producido en las condiciones sociales de la población - objetivo y en su contexto como consecuencia de la aplicación del proyecto que se evalúa.
7. Red de Factores de Incidencia Múltiple en la Producción de Resultados e Impactos de los Proyectos Sociales: Conjunto de factores condiciones y relaciones que contribuyen a producir los resultados y los cambios observados en la población - objetivo y en su contexto.
8. Los Impactos Esperados en la Población Objetivo y su Contexto: Aquellos cambios o modificaciones que se prevé que van a ocurrir, mediante la intervención del proyecto, para modificar la situación inicial, resolver el problema que dio origen al proyecto y contribuir la situación - objetivo.
9. Los Impactos Observados: Las modificaciones que efectivamente se verifican en la población - objetivo y su contexto, durante y después de ejecutados el proyecto.
10. Estrategia Multidimensional para la Evaluación del Impacto: El uso de múltiples técnicas, instrumentos operativos y recursos metodológicos para el proceso de identificación, análisis, explicación e interpretación del problema que dio origen al proyecto, así como de los factores que generaron los resultados del proyecto y los impactos que este produjo en la población objetivo y su contexto.
11. Árbol Explicativo del Problema: Instrumento de operativización de la Reconstrucción Analítica del Problema que dio origen al proyecto. Consiste en la identificación de los descriptores e indicadores que dan cuenta de la existencia del problema, la identificación de los múltiples factores que lo produjeron y la evidenciación de aquellos centros o áreas críticas sobre las cuales se debía intervenir para solucionarlo.

12. **Totalidad Analítica del Problema:** El conjunto de todos los factores que producen (determinan y condicionan) el problema social y que permiten su análisis en forma completa e integral.
13. **Totalidad Operativa del Problema:** El conjunto de factores del problema sobre los cuales debe producirse la intervención social a través del proyecto.
14. **Reducción de Variedad de los Factores de Incidencia:** Recurso necesario para la delimitación del campo de análisis del problema que dio origen al proyecto y de los impactos que el proyecto espera producir. Recurso metodológico que permite pasar de la totalidad operativa del problema.
15. **Centros Críticos del Problema:** aquellos factores de incidencia que condicionan y determinan con mayor fuerza al problema que dio origen al proyecto y, que al ser modificados cambia sustancialmente la red de producción del problema.
16. **Supuestos Causales del Proyecto:** Los factores asumidos como las causas que, desde la perspectiva del planificador, dieron origen al proyecto y que se encuentran en el diagnóstico del mismo.
17. **Objetivos Generales:** Son las condiciones de mayor alcance que orientan el logro del proyecto y que por su amplitud conducen necesariamente a una desagregación técnica en objetivos específicos.
18. **Objetivos Específicos:** Son aquellos cuya realización es una condición necesaria para garantizar la consecución de los objetivos generales. En este sentido constituyen un más bajo nivel de operacionalidad para el logro del proyecto.
19. **Metas del Proyecto:** Productos (bienes o servicios) y otras dimensiones de la realidad que el proyecto espera alcanzar con la ejecución de las operaciones y la consecución de los objetivos.
20. **Operaciones:** Son aquellos medios de intervención del proyecto para incidir en los centros críticos del problema. Constituyen una desagregación operativa del proyecto para intervenir sobre el problema. Indican el cómo lograr el qué hacer.

21. Acciones: Constituyen un nivel de mayor desagregación operativa del proyecto para el cumplimiento de los objetivos. El conjunto de acciones constituye una operación y a su vez el conjunto de operaciones forman el proyecto.

22. Población-Objetivo: Grupo social que el planificador se plantea beneficiar con la ejecución del proyecto. Es la cobertura social del proyecto

El presente material informativo fue extraído como copia fiel y exacta de la página web del Ministerio de Educación, según el link:

http://www.me.gob.ve/contenido.php?id_seccion=50&id_contenido=26189&modo=2

Nota: Material de uso informativo y educacional para los interesados que emprender su labor.

Visita nuestra **Página Web** del Liceo:

<http://liceopuntadepiedra.es.tl/>

Visita ahora nuestro **Twitter**

https://twitter.com/uen_puntapiedra

Visita también el **Facebook** del Liceo:

<https://www.facebook.com/pages/Liceo-Bolivariano-Punta-De-Piedra/1391134397785957>